# Leitende-gesi... bei der organisation des kinder-grupp...

Lydia von Wolfring



# Leitende Gesichtspunkte bei der Organisation

des

## Kinder-Gruppen-Familien-Systems

der

# Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft.



WIEN, 1902.

Im Selbstverlage der Verfasserin.

IV.02. Stern & Steiner, Wien.

For Ty
W



Die leitenden Gesichtspunkte bei der Organisation des Kinder-Gruppen-Familien-Systemes waren:

Den Kindern eine Familie zu schaffen, die, wenn sie den ethischen Anforderungen einer solchen entspricht, einen Hauptfactor für die normale Entwicklung der Kinder bildet;

die Abgabe der Kinder in Einzelpflege, bei welcher das Kind meistens als Ausbeutungsobject betrachtet wird, auszuschliessen;

die Gründung von Anstalten mit angestelltem Personale in Anbetracht der Regiekosten zu vermeiden.

Daher haben wir zur Aufgabe der Pflege unserer Kinder verlässliche, arbeitsame Eheleute genommen, wo der Mann frei seinem Erwerbe nachgeht, die Frau sich ganz der Pflege der Kinder widmet.

Unser Princip war dabei, Frauen, deren Existenz durch den Verdienst des Mannes gesichert ist, welche die nöthige Thatkraft, Erfahrung und Intelligenz zur Führung eines Haushaltes besitzen, deren Fähigkeiten aber durch den Mangel an eigener Familie brach liegen, Gelegenheit zu geben, dieselben für unsere Kinder zu verwerthen.

In Betreff der wirtschaftlichen Frage haben wir ins Auge gefasst, die ökonomischen Interessen der Pflegeeltern und des Vereines beiderseits derart zu gestalten, dass ein harmonisches Ganzes mit wirtschaftlichen Vortheilen für beide Theile sich daraus ergibt.

Dieselben wurden auch in folgender Weise praktisch durchgeführt:

1. Die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ mietet eine Wohnung, welche Platz für 10—12 Kinder bietet und in welcher sich auch ein Zimmer für die Pflegeeltern befindet;

2. Die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ richtet die von ihren Kindern zu bewohnenden Zimmer vollkommen ein, liefert Bett- und Hauswäsche und stellt auch die nöthigen Utensilien zum Kochen, Waschen u. s. w. bei;

3. die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ zahlt für die volle Verköstigung, Beleuchtung, Wäsche, nöthige Pflege 20 Kronen pro Kind und Monat;

4. die volle Bekleidung für die Kinder wird den Pflegeeltern vom Verein geliefert.

Alle sonstigen Ausgaben, wie Schulrequisiten, Fahrten etc., alles, was nicht direct im Absatz 3 erwähnt ist, hat der Verein zu vergüten, überdies wird auch den Pflegeeltern für die Wintermonate nach Bedarf eine Zulage für Beheizung gegeben.

Die Pflegeeltern haben der „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ einen Theil des Zinses für das von ihnen bewohnte Heim zu vergüten, und zwar ungefähr die Summe, welche sie unter gewöhnlichen Verhältnissen für eine, ihren persönlichen Bedürfnissen entsprechende Wohnung gebraucht haben.

Dieselbe betrug bei den meisten für eine in einem Vororte gelegene Wohnung 300 bis 440 Kronen jährlich, die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ nahm als Norm 300 Kronen an und zieht diese Summe den Pflegeeltern ab.

Die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ ist von der Voraussetzung ausgegangen, dass bei diesem gegenseitigen Uebereinkommen die Pflegemutter für die Pflege, welche sie den Kindern gibt, eine Vergütung von 60 Kronen monatlich ohne Kost und Wohnung bekommt, ungerechnet der Remuneration zu Weihnachten, der Beschenkung der Kinder durch Private mit Esswaren, wie Obst, Mehlspeisen, Näschereien etc.

Diese Berechnung gilt bei einer Zahl von **10** Kindern, bekommt aber die Pflegefrau 11 bis 12 Kinder, so erwächst ihr auf Grund der billigeren Verköstigung, welche bei einer grösseren Anzahl von Kindern möglich ist, eine monatliche Zulage von **10** bis **20** Kronen.

Die Motivierung eines Verdienstes von mindestens 60 Kronen monatlich, beruht auf folgender Ausrechnung:

Der bescheidenste Haushalt, ohne Wohnung, Kleider und Extraausgaben, beträgt für ein Arbeiterpaar, welches in geregelten Verhältnissen lebt, mindestens 60 Kronen monatlich.

Ein Pflegepaar, welches 10 Kinder à 20 Kronen per Monat in Pflege übernimmt, deckt aus den 200 Kronen die Kosten für den eigenen Haushalt vollkommen.

Die folgende Aufstellung beweist, dass eine Summe von 200 Kronen monatlich für 12 Personen (2 Eheleute und 10 Kinder im Alter von 2 bis 14 Jahren) zur Bestreitung eines Haushaltes ohne Wohnung, Kleider und Extraausgaben ausreicht und dass dabei die Verköstigung nach bürgerlicher Art (nicht nach Massenzubereitung, wie in öffentlichen Institutionen) geschehen kann und auch den erforderlichen Nährwert enthält.

Die Kost besteht im allgemeinen aus:

Frühstück: . . . . . . Milch und Brot,
Mittagmahl: . . . . . Suppe, Fleisch und Gemüse, oder Braten und Gemüse, oder Suppe und Mehlspeise.
Jause: . . . . . . . . Milch und Brot.
Abend: . . . . . . . . Milchspeise.

Nach Wiener Consum-Preisen berechnet, beträgt die Kost für eine Person täglich:

| | |
|---|---|
| 1 Liter Milch à | K. —·24 |
| Brot | „ —·08 |
| Mittagmahl durchschnittlich laut Recept und Berechnung | „ —·27 |
| Summa | K. —·59 |

Bei dieser auf praktischen Erfahrungen begründeten Berechnung ergibt sich, dass bei dieser Menge-Bestimmung eine 12. Person nahezu kostenlos mitverpflegt wird.

Daher belaufen sich die monatlichen Kosten für den Haushalt eines Kinderheimes, bestehend aus einem Ehepaar und zehn Kindern, wie folgt:

| | |
|---|---|
| Volle Verköstigung 59 h × 11 | K. 194·70 |
| 10 Liter Petroleum | „ 3·20 |
| Seife | „ 1·50 |
| Soda und Zündhölzchen | „ 64 |
| Summe | K. 200·04 |

Dieses Präliminare ist nach den Wiener Detailpreisen berechnet, die Preise für Consumartikel auf dem Lande stellen sich, besonders bei grösseren Anschaffungen, mindestens um 10 Procent billiger, was bei einer Ausgabe von 200 Kronen monatlich, eine Ersparnis von 20 Kronen ausmacht, aus welcher Summe die Auslagen für das Brennmaterial zum Kochen, welche monatlich 10 Kronen betragen, gedeckt werden.

Die überschüssigen zehn Kronen gewähren bei der Zusammenstellung der Verköstigung einen freien Spielraum, wobei manchem individuellen Bedürfnisse Rechnung getragen werden kann.

Die praktischen Erfahrungen haben ergeben, dass sich eine Anzahl von verlässlichen Leuten gemeldet hat, welche sich glücklich schätzen würden, unter den oben genannten Bedingungen die Kinder pflegen zu dürfen.

Die heute von uns angestellten Pflegeeltern sind meistens des Vertrauens würdig, welches man ihnen schenkt, doch schliesst dies nicht aus, dass einige unter ihnen, wenn sich die Gelegenheit dazu ergeben würde, aus ihrer Stellung Capital schlagen möchten.

Im allgemeinen setzt das Volk wenig Vertrauen in die socialökonomischen Kenntnisse der materiell gutsituierten Classen.

Nach den Begriffen der Pflegeeltern sind die „Herrschaften" (die Vereinsleitung) in ihre wirtschaftlichen Verhältnisse nicht eingeweiht und können daher ein richtiges Urtheil über dieselben nicht fällen.

Andererseits aber haben die Pflegeeltern, als kleine Leute, einen so übertriebenen Begriff von der Grösse der Geldsummen, mit welchen der Verein manipuliert, dass die klare Vorstellung der Sachlage bei ihnen getrübt wird und sie sich dadurch zu unberechtigten Ansprüchen verleiten lassen.

Die „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ kann nur solche Forderungen stellen und Bestimmungen treffen, welche auf festen, sachlichen Grundsätzen basieren und hat daher die Pflicht, in Anbetracht ihrer Autorität auf der strengen Durchführung der getroffenen Anordnungen zu bestehen, ohne sich durch die Einwände der Pflegeeltern in Fragen von so bedeutender ökonomischer Tragweite beeinflussen zu lassen.

Sollten sich eventuell ungerechtfertigte Ansprüche erheben, so wäre hier der gegebene Moment, den Betreffenden mit Energie und Nachdruck Vorstellungen zu machen, dass die einmal von der Vereinsleitung gehenden Bestimmungen unter allen Umständen zu befolgen sind.

Jenen Pflegeeltern, welche damit nicht einverstanden wären, stände es frei, sich von der „Kinder-Schutz- und Rettungs-Gesellschaft“ loszusagen.

Lydia v. Wolfring.

Aus der Praxis:

# Menu nebst Kostenberechnung

## für sechs erwachsene Personen.

Auszug aus „Anleitung zur Schaffung von Haushaltungs-Abend-Schulen“ von Katharina Migerka.

## Montag

### Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit saueren Rüben.

| | | |
|---|---|---|
| 80 dkg hinteres Rindfleisch | *K* | 1.24 |
| 8 „ Schweineschmalz | „ | —.11 |
| 1 Ei | „ | —.06 |
| $^1/_4$ kg. Mehl | „ | — 07 |
| 10 dkg. Einbrennmehl | „ | —.02 |
| Eingesäuerte Rüben | „ | —.20 |
| Grünes, Zwiebel, Salz | „ | —.06 |
| | *K* | 1.76 |

*K* —.30 pro Person.

## Dienstag

### Erdäpfelsuppe und Reisauflauf.

| | | |
|---|---|---|
| 1 kg. Erdäpfel | *K* | —.08 |
| Fett, Mehl, Zwiebel, Salz und Gewürz | „ | —.18 |
| 30 dkg Reis | „ | —.13 |
| 3 Eier | „ | —.18 |
| Zucker | „ | —.09 |
| Citrone | „ | — 04 |
| Butter und Schmalz | „ | —.28 |
| 1 Liter Milch | „ | —.24 |
| | *K* | 1.22 |

*K.* —.20$^1/_3$ pro Person.

## Mittwoch

### Selchfleisch und eingebrannte Erbsen.

| | | |
|---|---|---|
| $^3/_4$ kg. Selchfleisch vom Schopfbraten | *K* | 1.20 |
| $^1/_2$ „ geschälte gelbe Erbsen | „ | —.20 |
| 15 dkg Schmalz | „ | —.19 |
| Mehl | „ | —.01 |
| Salz, Zwiebel, Knoblauch | „ | .04 |
| | *K* | 1.64 |

*K* —.27$^1/_3$ pro Person.

## Donnerstag.

### Kräutersuppe, eingemachtes Schöpsenfleisch und Wasserspatzen.

| | | |
|---|---|---|
| Kräuter | *K* | —.10 |
| Knochen | „ | —.10 |
| Mehl, Fett, Salz | „ | —.14 |
| 1 Ei, 1 Semmel, Rahm | „ | —.16 |
| 1 Kg. vorderes Schöpsenfleisch | „ | 1.— |
| 15 dkg. Schmalz | „ | —.20 |
| Salz, Zucker, Gewürz, Grünes | „ | —.08 |
| Citrone, Essig | „ | —.06 |
| 80 dkg. Mehl | „ | —.22 |
| *K* —.34 $^{1}/_{3}$ pro Person. | *K* | 2.06 |

## Freitag.

### Rollgerstelsuppe und Scheiterhaufen.

| | | |
|---|---|---|
| 10 dkg. Rollgerste | *K* | —.05 |
| Butter, Mehl, Salz, Grünes | „ | —.18 |
| 8 Semmeln | „ | —.20 |
| $^{3}/_{4}$ Liter Milch | „ | —.18 |
| 2 Eier | „ | —.12 |
| Zimmt, Zucker | „ | —.08 |
| Rosinen, Aepfel | „ | —.26 |
| 10 dkg. Schmalz | „ | —.13 |
| *K* —.20 pro Person. | *K* | 1.20 |

## Samstag.

### Fleischsuppe mit geriebenem Gerstel, Milchreis und gedünstete Aepfel.

50 dkg. Fleisch werden am folg·nden Tage in Rechnung gebracht.

| | | |
|---|---|---|
| Grünes, Salz | *K* | —.04 |
| 24 dkg. Mehl | „ | —.07 |
| 1 Ei | „ | —.06 |
| 1 Kg. Aepfel | „ | —.24 |
| 40 dkg. Reis | „ | —.16 |
| 1 $^{1}/_{2}$ Liter Milch | „ | —.36 |
| 6 dkg. Butter | „ | —.15 |
| Zucker und Zimmt | „ | —.14 |
| *K* —.20 $^{1}/_{3}$ pro Person. | *K* | 1.22 |

## Sonntag.

### Faschierte Fleischschnitzel, gedünstetes Kraut und Erdäpfel.

| | | |
|---|---|---|
| $^{1}/_{2}$ Kg. Rindfleisch | *K* | —.80 |
| 30 dkg. fettes Schweinefleisch | „ | —.48 |
| 1 Ei | „ | —.06 |
| 2 Krautköpfe | „ | —.16 |
| Essig, Salz, Zwiebel, Gewürz | „ | —.08 |
| $^{1}/_{4}$ Kg. Fett | „ | —.32 |
| 1 Kg. Erdäpfel | „ | —.08 |
| Mehl, Zucker | „ | —.06 |
| Semmel | „ | —.06 |
| *K* —.35 pro Person. | *K* | 2.10 |

# Chemische Zusammensetzung einiger Nahrungsmittel.

| Es enthalten: | Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|---|
| Milch (1 Liter) | 35·5 *g* | 36·9 *g* | 48·8 *g* |
| Rindfleisch (10 Dkg.) | 20·0 *g* | 1·5 *g* | 0·6 *g* |
| Reis (10 Dkg.) | 7·9 *g* | 0·9 *g* | 76·5 *g* |
| Leguminosen (Bohnen, 10 Dkg.) | 24·3 *g* | 1·6 *g* | 49·0 *g* |
| Kartoffeln (20 Dkg.) | 4·0 *g* | 0·4 *g* | 41·2 *g* |
| Brot (40 Dkg.) | 30·0 *g* | 2·0 *g* | 197·6 *g* |
| 1 St. Hühnerei (4½ Dkg.) | 5·6 *g* | 5·4 *g* | — |
| Reisauflauf pro Person | 12·7 *g* | 34·3 *g* | 54·7 *g* |

**(Für 6 Personen: 30 Dkg. Reis, 3 Eier. 5 Dkg. Zucker, 15 Dkg. Fett, 1 Liter Milch)**

**also in einer Tagesration, bestehend aus:** sind enthalten:

| | Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|---|
| Milch (1 Liter) | 35·5 *g* | 36·9 *g* | 48·8 *g* |
| Rindfleisch (10 Dkg.) | 20·0 *g* | 1·5 *g* | 0 6 *g* |
| Kartoffeln (20 Dkg.) | 4·0 *g* | 0·4 *g* | 41·2 *g* |
| Brot (40 Dkg.) | 30·0 *g* | 2·0 *g* | 197·6 *g* |
| Fett | — | 20·0 *g* | — |
| | 89·5 *g* | 60·8 *g* | 288·2 *g* |

oder:

| | Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|---|
| Milch (1 Liter) | 35·5 *g* | 36·9 *g* | 48·8 *g* |
| Leguminosen (Bohnen, 10 Dkg.) | 24·3 *g* | 1·6 *g* | 49·0 *g* |
| Reisauflauf | 12·7 *g* | 34·3 *g* | 54·7 *g* |
| Brot (40 Dkg.) | 30·0 *g* | 2·0 *g* | 197·6 *g* |
| Fett | — | 20·0 *g* | — |
| | 102·5 *g* | 94·8 *g* | 350·1 *g* |

## Kostmaass.

Nun wird gerechnet pro *kg* Körpergewicht:

| Alter | Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|---|
| 2— 6 Jahre | 3·7 *g* | 3·0 *g* | 10·0 *g* |
| 7—15 „ | 2·8 *g* | 1·5 *g* | 9·0 *g* |

sonach braucht z. B. ein fünfjähriges Kind von 16 *kg* Körpergewicht:

| Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|
| 59·2 *g* | 48·0 *g* | 160·0 *g* |

und ein zehnjähriges Kind von 25 *kg* Körpergewicht:

| Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|
| 70·0 *g* | 37.5 *g* | 225·0 *g* |

und ein dreizehnjähriges Kind von 36 *kg* Körpergewicht:

| Elweiss | Fett | Kohlehydrate |
|---|---|---|
| 100·8 *g* | 54·0 *g* | 324·0 *g* |





